MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター

取扱説明書 家庭用

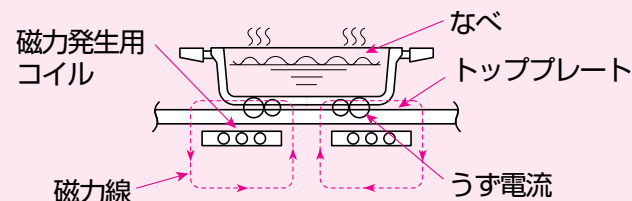
CS-H2202C(-S)

●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
●保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受け取りください。
●取扱説明書・保証書は大切に保存してください。
●添付別紙の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口のご案内」は、大切に保存してください。
●お客様ご自身では据付けないでください。（安全や機能の確保ができません。）

● この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

特長

IH（電磁誘導加熱）とは

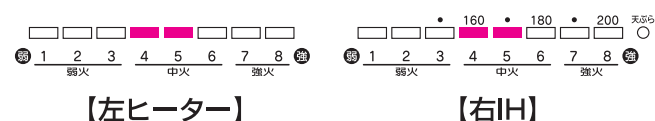
磁力線により発生するうず電流で、なべ自体が発熱します。

安全機能について

■高温注意ランプ表示

トッププレートが熱い間は高温注意ランプ表示が点灯します。（左右ヒーターの火力表示ランプの「4」「5」が点灯）

電源スイッチを切った後も点灯してやけど注意をお知らせして、冷めると消灯します。

※左右ヒーターごとに高温注意ランプ表示をするので、どのヒーターが熱いかがわかります。

※長時間ヒーターをご使用した後は、冷めて消灯するまでに時間がかかります。

■なべ無し自動停止機能

なべを置かなかったり、はずしたままにすると約１分後に自動的に通電が停止します。（右 IH）

■切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れても最終操作後から約45分が過ぎると、ブザーが鳴り自動的に通電が停止します。

（ロースターは加熱がスタートしてから約20分後。）

■温度過昇防止機能

なべ底が高温になり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。

（特に炒めものなどの予熱時などに働くことがあります。）

※温度が下がると自動的に加熱し始めます。

※空焼きなどの異常時には通電を停止します。

■チャイルドロック機能

チャイルドロックを設定すると、すべてのヒーターが使えなくなります。

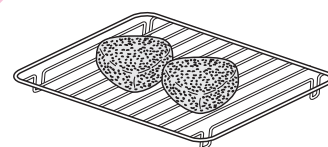
■ラジエントヒーターロック機能

ラジエントヒーターだけを使えないようにロックします。

■感震機能

地震が発生して感震機能が働くと、すべての動作が自動的に停止します。（約震度５以上の場合。）

左ヒーター（ラジエントヒーター）

ラジエントヒーターなので、今お使いのなべのほとんどが使用可能。

付属品の焼きあみを使えば、焼く・あぶるなど調理の幅がひろがります。
（➡33ページ）

右IH

天ぷら専用の油温度調節機能と2000Wの火力で簡単・スピーディに調理。

ロースター

水を張らない自動式なので、蒸し焼きにならずカラッとこんがり。

便利さいろいろ

タイマー

煮込みやパスタなどのゆでものに便利

スムーズトッププレート

凸凹がなく、お手入れが簡単

ダイヤル式の火力調節つまみ

大型のダイヤルで微妙な火力調節が可能

最小・最大火力と基準火力(*)でブザーが鳴ります。基準火力ではブザーが長めに鳴るので火力調節のめやすになります。

（*）基準火力

左ヒーター・右IH	「5」
ロースター手動	「中」
ロースター自動	「姿焼き」

もくじ

この取扱説明書では次のように表します。

- 操作手順は…… 1 2 3
- 操作により自動的にかわる状態…… ▶
- 表示ランプの点灯は……
- 表示ランプの点滅は……
- 表示ランプの色は…… 赤： 緑： 消灯：

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁　止	接触禁止	水かけ禁止
分解禁止	ぬれ手禁止	指示にしたがう

警告

分解・改造・修理はしない

火災・感電・けがの原因。
修理は販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因。
※使用後は、触れたり当たらないようにロースター扉を閉める。

禁止

本体（排気口など）に水をかけない

漏電・ショート・火災・感電の原因。

水かけ禁止

吸気口、排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 吸気口、排気口に指を入れない

火災・感電・けがの原因。

禁止

みそ汁やだし汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは、ときどきかきまぜる 再加熱するときは、はじめにかきまぜる

水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあり、やけど・けがの原因。

炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る

- そばを離れない
- 加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
  少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因

警告

可燃物を近づけない

火災・やけどの原因。
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かない。

禁止

ラジエントヒーターの上になべ・焼きあみ以外の物を置かない

火災の原因。

禁止

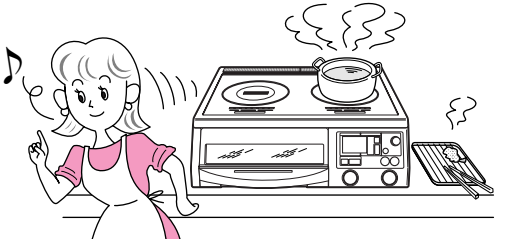
使用後は電源スイッチを「切」にする

火災の原因。
※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。

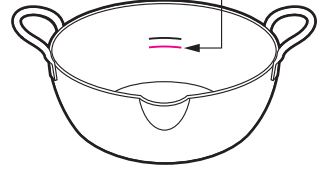
スイッチを「切」にする

高温注意ランプ表示が点灯中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない

高温のためにやけどの原因。
※高温注意ランプ表示が消えてもすぐには触らない。

接触禁止

揚げもの調理について

揚げものをするときは、次のことを必ず守る

- 揚げもの調理中はそばを離れない

- 付属の天ぷらなべを使う
- なべ底がそったり変形しているものは使わない

※なべ底のそりは 0.5mm 以下のものを使う

- 油の量は約 0.6 リットル（約 500g）未満では調理しない

- なべは加熱部の中央に置く
- 右 IH の天ぷら調理キーを使う

※左ヒーターを使うと油温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて発煙・発火・火災の原因。

火災の原因。

安全のために必ずお守りください（つづき）

⚠警告

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

（傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、束ねたりしない。）

感電・ショート・火災の原因。
コード・プラグの修理は、販売店又はお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。

ぬれ手禁止

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合感電・発熱による火災の原因。
※痛んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因。
※プラグを抜き、乾いた布でふく。

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因。
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。

［トッププレートはガラス製です。上に乗ったり、物を落としたりしないでください。また、傷をつけると割れの原因になります。］

禁止

⚠注意

本体前方に物を置かない

火災の原因。

禁止

ラジエントヒーターの上に直に食材を置いて焼かない

発火・異常動作の原因。

禁止

IH・ラジエントヒーターの上に下記の物を置いたまま通電しない

- 排気カバー
- スプーンなどの金属製小物
- ロースター受け皿
- スプレー缶
- こんがりプレート
- ガスボンベ

加熱してやけどをしたり、破裂してけがの原因。

禁止

なべを不安定な状態で使用しない

トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因。

禁止

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

本体内部が過熱して火災・やけどの原因。

禁止

缶詰やアルミ箔・アルミ製レトルトパックなど、なべ以外のものを加熱しない

破裂してけがをしたり赤焼してやけどの原因。

禁止

IHでアルミ製容器（うどん等が入った簡易なべ）を加熱しない

容器が赤熱したり、穴があいてやけどの原因。

禁止

空だきをしたり、加熱し過ぎない

なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因。
なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因。

禁　止

水をかけたり、火気を近づけたりしない

感電・漏電の原因。

禁　止

調理以外の目的で使用しない

火災の原因。

禁　止

使用中・使用後しばらくはロースター扉とその周辺の金属部やなべに触れない

高温のためにやけどの原因。
※なお、高温注意ランプ表示はトッププレートのヒーター部用のため、ロースター扉とその周辺の金属部やなべが高温の場合でも点灯はしないので注意する。

接触禁止

⚠注意

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用に当たって、医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。

医師と相談

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因。

揚げもの調理について

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない

油温度調節機能が働かず、異常加熱し
火災の原因。

禁止

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する

油が飛び散ってやけどの原因。
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。

（➡31 ページ「油の飛び散りを少なくするために」）

油に注意

油煙が多く出たら電源スイッチを「切」にする

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因。

スイッチを切る

揚げもの調理中はラジエントヒーターを使わない

揚げもの調理中に飛び散った油が通電中のラジエントヒーターにつくと、発火・火災の原因

油に注意

ロースター調理について

使用中は製品から離れない

調理物が発火して火災の原因。

離れない

必要以上に加熱しない

加熱しすぎると発火の原因。

禁　止

使用後は必ずお手入れするアルミ箔も毎回新しいものに取りかえる

こんがりプレートや受け皿等に調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因。

お手入れする

ロースター受け皿にアルミ箔を敷いて使用する 水は入れない

温度検知が働かず調理物からの発煙・発火の原因。
※続けて焼くときは、アルミ箔を取りかえる。

指示にしたがう

〈セットのしかた〉

アルミ箔は必ずこんがりプレートの下に敷く。
こんがりプレートの上に敷くと発煙・発火の原因。

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する

①電源スイッチを切る
②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ

指示にしたがう

※このときロースター扉の周囲から煙が出ます。

- 炎が消えるまでロースター扉を引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- ロースター扉（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

■ロースター使用時のお願い

- ロースター扉を引きだしたときに、上から強い力を加えない
  ロースター扉や受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因になります。
- グリル用の小石などは使わない
  発煙・発火・やけどの原因になります。
- 排気カバーの上に物を置かない
  ロースター取っ手が熱くなり、やけどの原因になります。また、本体内部の温度が上がり、故障の原因になります。

各部のなまえ

本　体

排気カバー

トッププレート

左ヒーター
クイックラジエントヒーター
2000W

右IH
IH　2000W

左ヒーター
火力表示ランプ

右IH火力表示ランプ
（天ぷら調理時は油温度設定表示ランプ）

凸マーク（※4カ所）
目の不自由な方のために
設けています。
（なべを置くめやす）

こんがりプレート
（消耗部品）

受け皿

操作部

ロースター扉

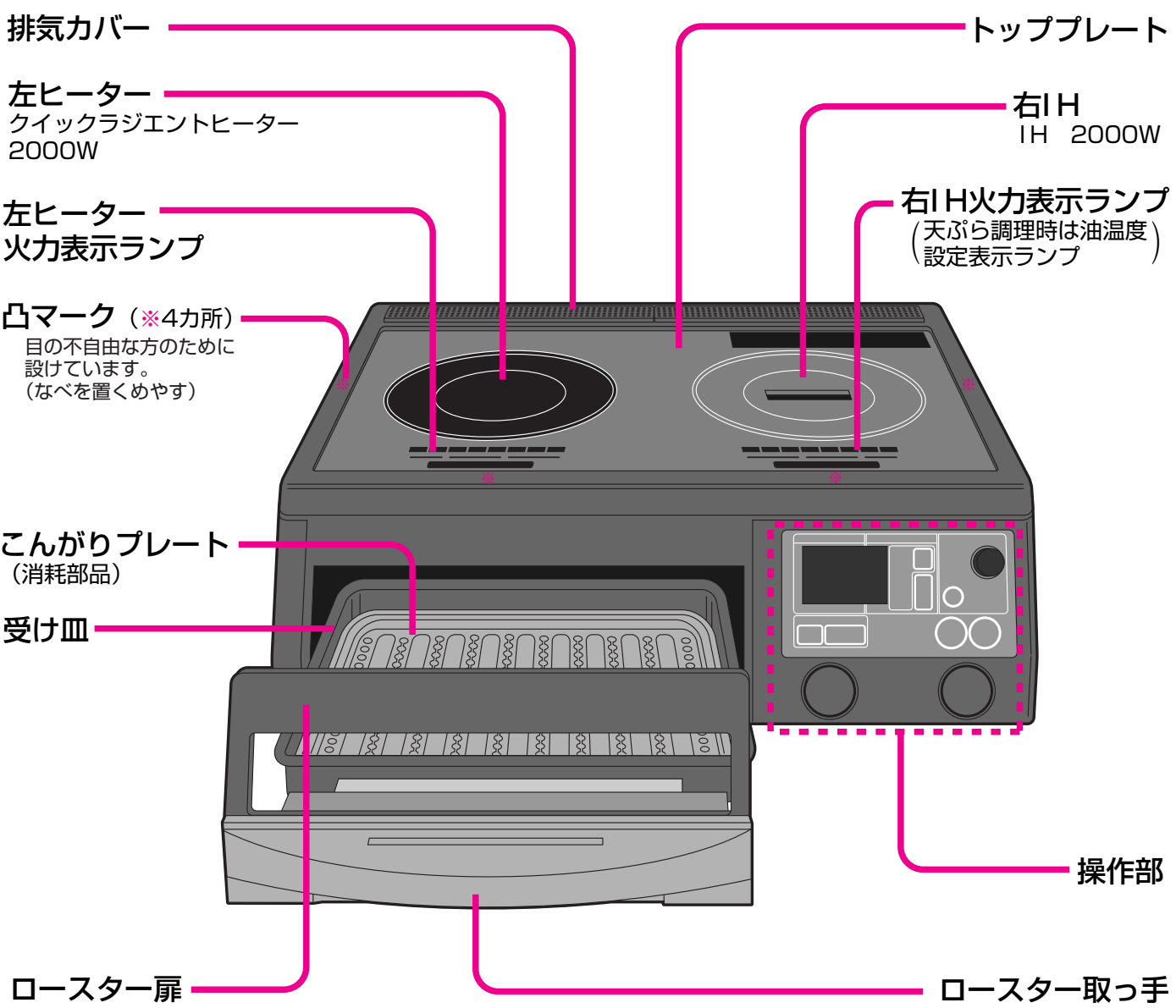
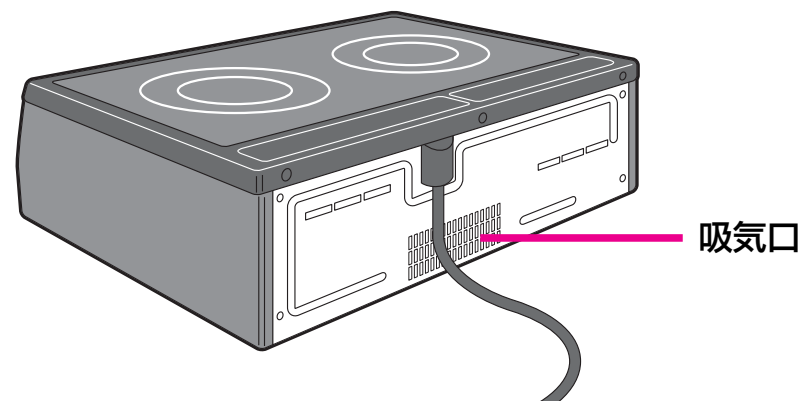
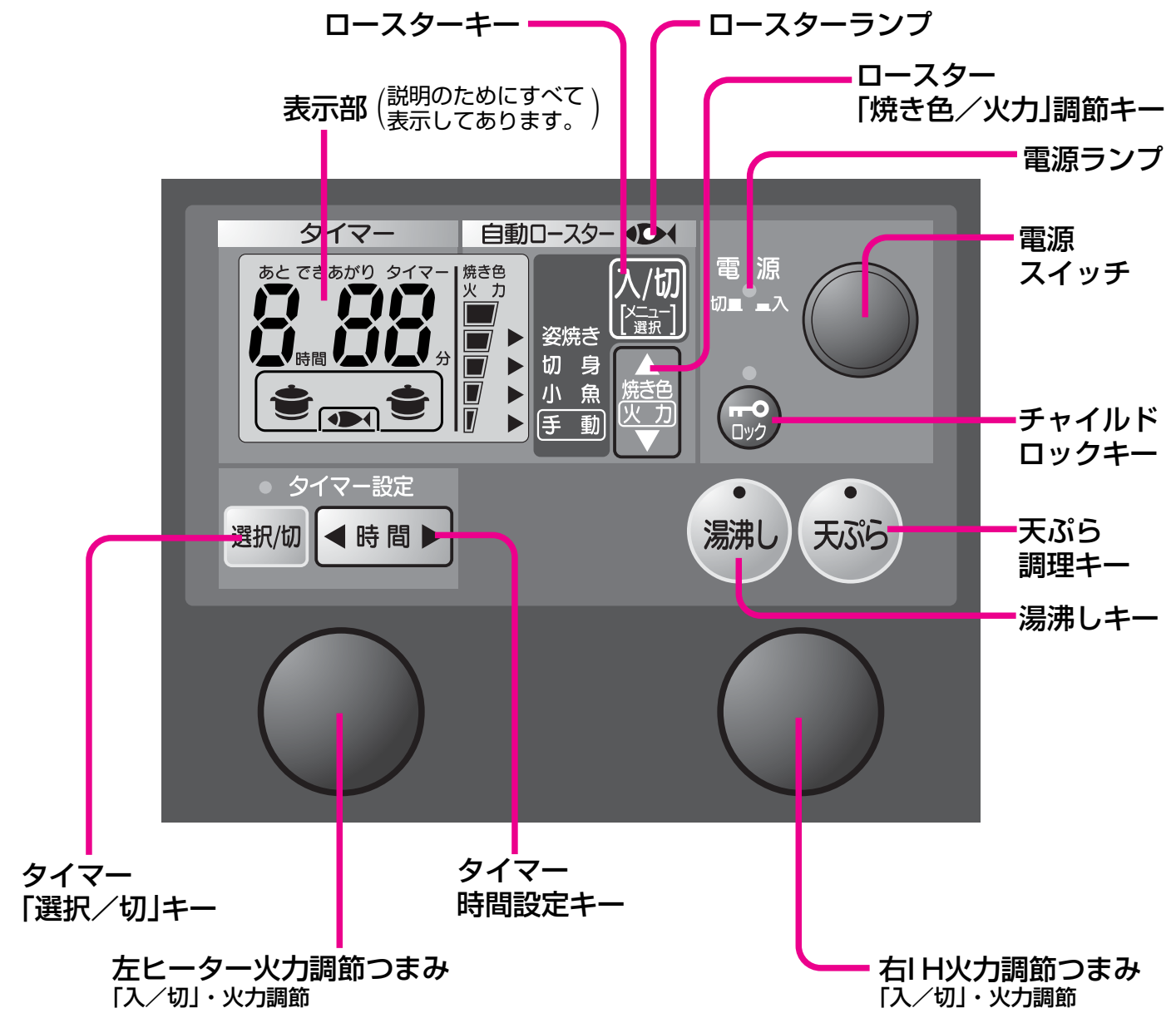
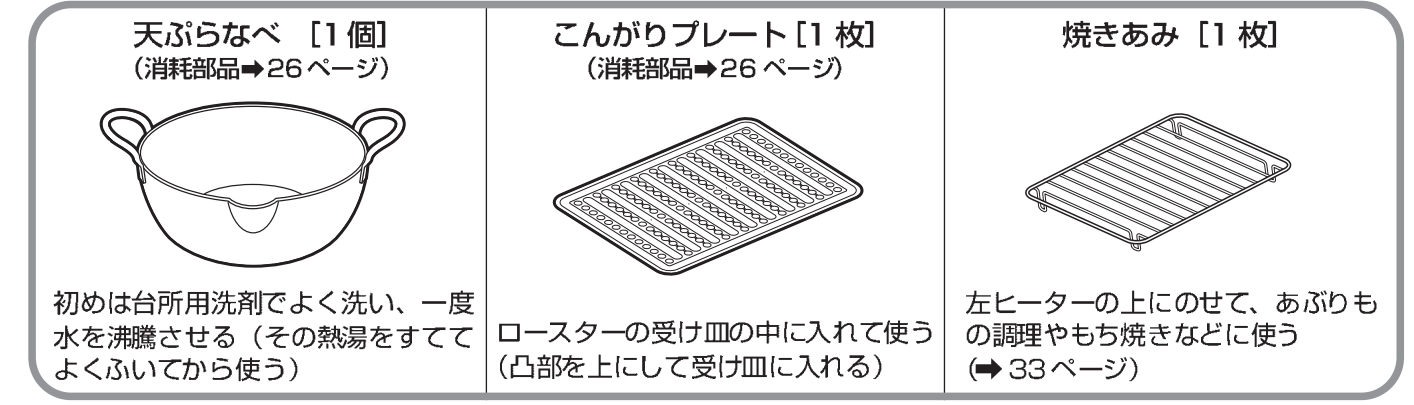
ロースター取っ手

操作部

本体背面

吸気口

付属品

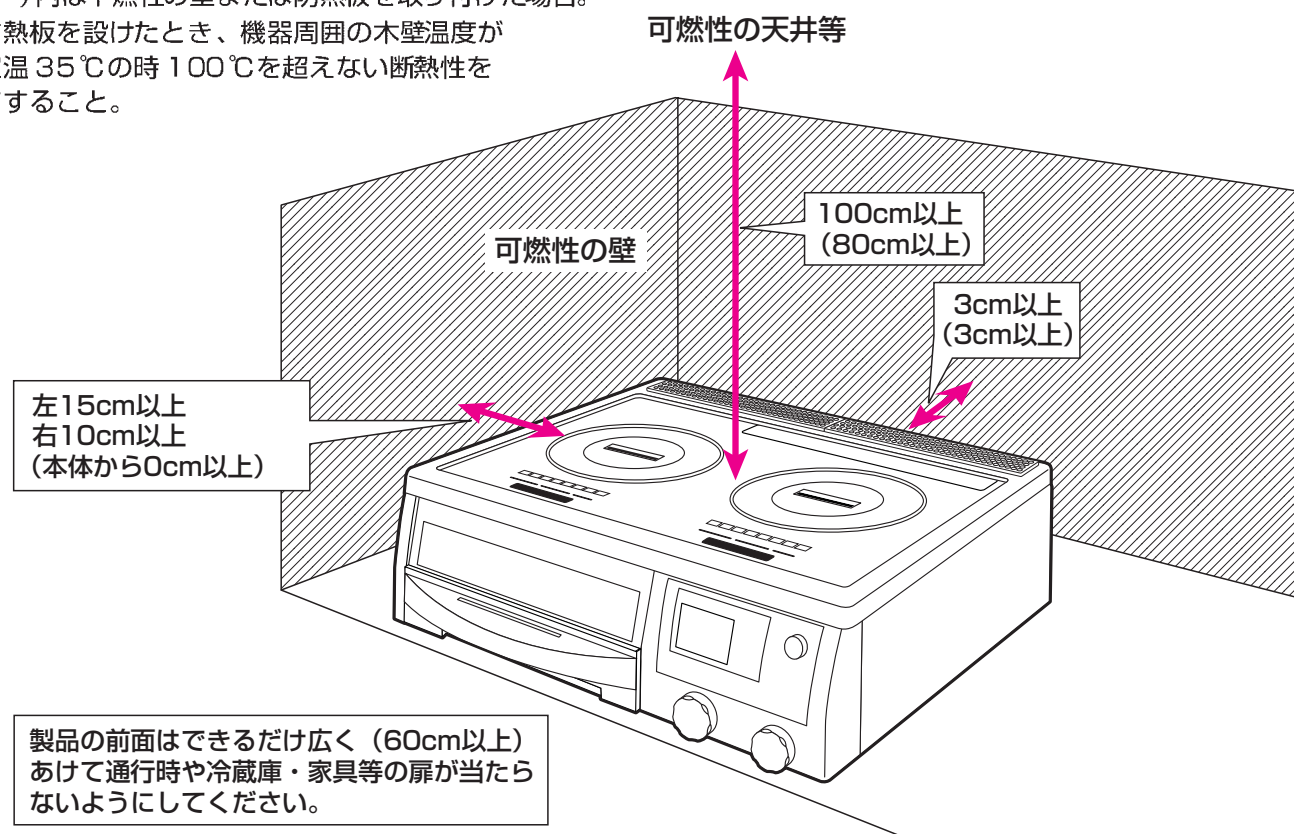
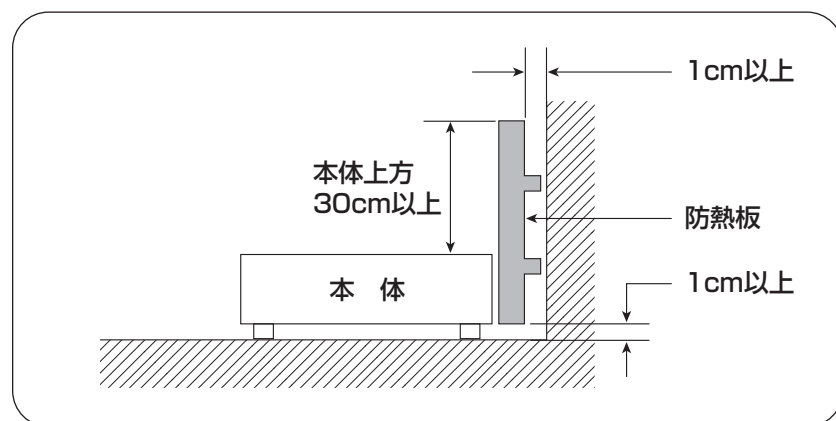
天ぷらなべ　[1 個] （消耗部品➡26ページ）	こんがりプレート [1 枚] （消耗部品➡26 ページ）	焼きあみ [1 枚]
初めは台所用洗剤でよく洗い、一度水を沸騰させる（その熱湯をすてて よくふいてから使う）	ロースターの受け皿の中に入れて使う（凸部を上にして受け皿に入れる）	左ヒーターの上にのせて、あぶりもの調理やもち焼きなどに使う（➡ 33ページ）

ご使用の前に

設置場所の確認

正しく設置されないと火災の恐れがあります。各地の火災予防条例にしたがって設置してください。

本製品を設置する周囲の壁は防火構造壁（例えばコンクリート造りのもの）になっていますか。
モルタル、タイルやステンレスが貼られていても、裏側の下地が木材の場合、木部が次第に炭化して最後に発火することがあります。（低温発火といわれています。）

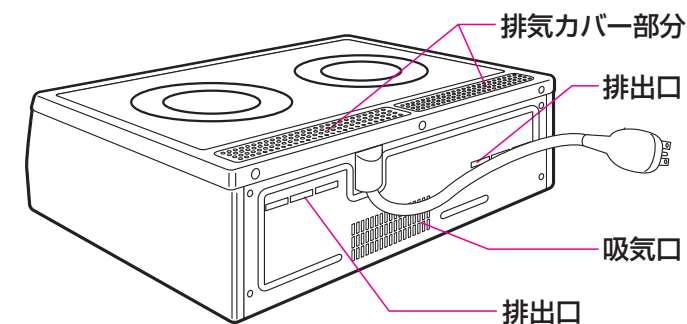
■防火構造壁以外の場合は、次のことを必ず守ってください。〔消防法　基準適合　組込形〕

※（　）内は不燃性の壁または防熱板を取り付けた場合。
※防熱板を設けたとき、機器周囲の木壁温度が室温 35℃の時 100℃を超えない断熱性を有すること。

■可燃性の壁から上記の距離を離せない場合、防熱板を取り付けてください。

※防熱板の取り付けについてはお買上げの販売店にお問い合せください。

吸・排気のしくみ

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸気口と排気カバー部分から吸・排気を行います。
- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。
- 冷却ファンが作動すると、吸気口と排気カバー部分から吸排気の音がします。

ふきこぼれなどで調理物が排気口の中に入った場合

排出口（2ヵ所）から排出されます。

総消費電力が 4000W を超えないように、右 IH が次のように変わります。

〔3 つのヒーターを同時に使うとき〕
・右 IH が火力「5」（750W）までしか使えなくなります。
　※火力「6」以上で使っている場合、自動的に火力「5」に下がります。
　※火力を上げようと操作してもブザーが「ピピッ」と鳴って上がりません。
　※他のヒーターを停止すると、最大火力まで使えるようになります。
・右 IH の「天ぷら」「湯沸し」機能は使えません。
（設定するときは、他のヒーターを停止してください。）

〔右 IH の機能について〕
・右 IH の「天ぷら」「湯沸し」機能を設定しているときは、左ヒーターとロースターのどちらかしか使えません。
※ 3 つ目のヒーターを設定しようとすると、ブザーが「ピピッ」と鳴って受け付けません。

お願い

- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
（磁力線により本製品が故障する原因。）
- 使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど
（記録が消える恐れがある。）
・ラジオ、テレビなど（受信障害を及ぼすことがある。）
- 酸の強い食品や塩素系の洗剤がついた場合は、すぐにふき取ってください。（放置すると、トッププレートが変色することがある。）
※酸の強い食品…ジャム、レモン汁、梅を使った食品
- 火力表示部の上に熱いなべを置かないでください。
（表示部の温度が上がり、故障の原因。）

お知らせ

- IH の使いはじめに本体内部にある磁力発生用コイルからにおいが出てきますが異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。（磁力発生用コイル ➡ 2 ページ「IH（電磁誘導加熱）とは」
- IH で調理中に
・なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。
・通電を停止せずになべをはずすと「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。
- ロースターの使いはじめに煙やにおいがでることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
- なべ底面やトッププレート面に水や油が付着した状態で使用すると、なべが動いたり回転することがあります。
- ヒーターの通電を停止するときは、ヒーターの火力調節つまみを押し込んでから電源スイッチを切る。
火力調節つまみが出ている状態で電源スイッチを「切」にした場合、次に使用するとき（電源スイッチを「入」にして）そのまま火力調節つまみを回しても通電されません。
通電するには一度火力調節つまみを押し込み、再度押して“火力調節つまみが出た状態”にして回してください。
切り忘れ防止自動停止機能、なべ無し自動停止機能や感震機能が働いてヒーターの通電が自動停止した場合も同様です。
- 使用中、操作をしないまま 30 秒たつと表示部のバックライトの明るさが約半減します。

使えるなべについて

■ IHは、材質や底の形状によって使えるなべと使えないなべがあります。
■ IHヒーターは財団法人　製品安全協会の［SG IH］［SG CH-IH］マークのあるなべをおすすめします。
※財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
※上記マークがない100V対応のなべは使えません。

IHで使えるなべ

材　質

●鉄、鉄鋳物

●鉄ホーロー

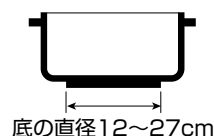
ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空焼きすると底面のホーローがとけることがあります。

●ステンレス
（18
18－8
18－10）

18－8・18－10ステンレスなべ
多少火力が落ちたり、厚さが1mm以上のなべは、使えない場合があります。

●クラッドなべ（多層なべ）
種類によっては発熱しないものがあります。

形　状

●底が平らで、底の直径12～27cmのなべ

お知らせ

- 底の薄いなべは、なべ底が変形することがあります。低めの火力で使用してください。
- 使えるなべでも形状、材質により多少火力が変わります。
- フライパンなどは底の厚いものの方が変形しにくくまた温度むらが少なく焦げにくくなります。

IHで使えないなべ

※使用した場合、製品故障の原因になります。

材　質

●耐熱ガラス　●陶磁器（土なべなど）

●銅

●アルミ

形　状

●なべの底に銅やアルミを貼っているもの
●底の直径が12cm未満
右IHの中央の円が直径約12cmですので、めやすにしてください。
●底の丸いもの（中華なべなど）

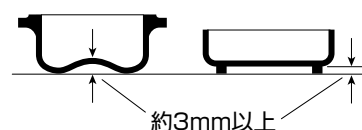
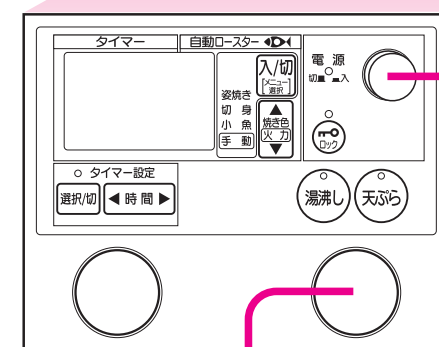
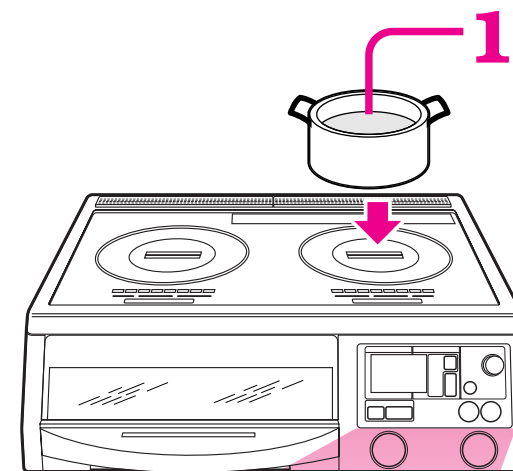
●底に約3mm以上のソリや脚が付いているもの

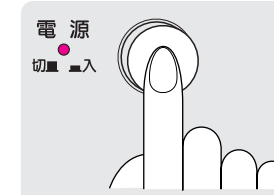
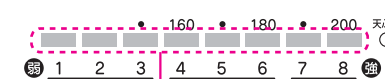
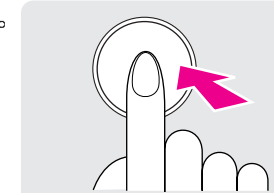
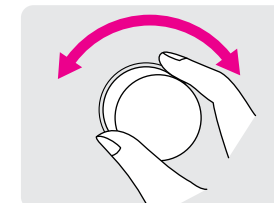
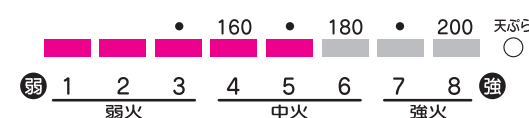
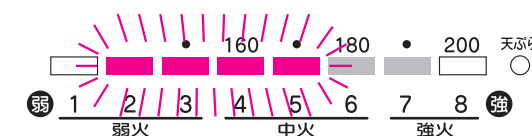
左ヒーター（ラジエントヒーター）で使えるなべ・使えないなべについて

底が平らで厚手のなべが適しています。
次のようななべ、調理器具は使えません。

- ガラス製なべ（割れることがあります。）
- ホーローなべ（空焼きすると底がとけることがあります。）
- 底に凸凹があるもの（ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。）
- 直火用魚焼器・網（トッププレート損傷の原因になります。）

お願い

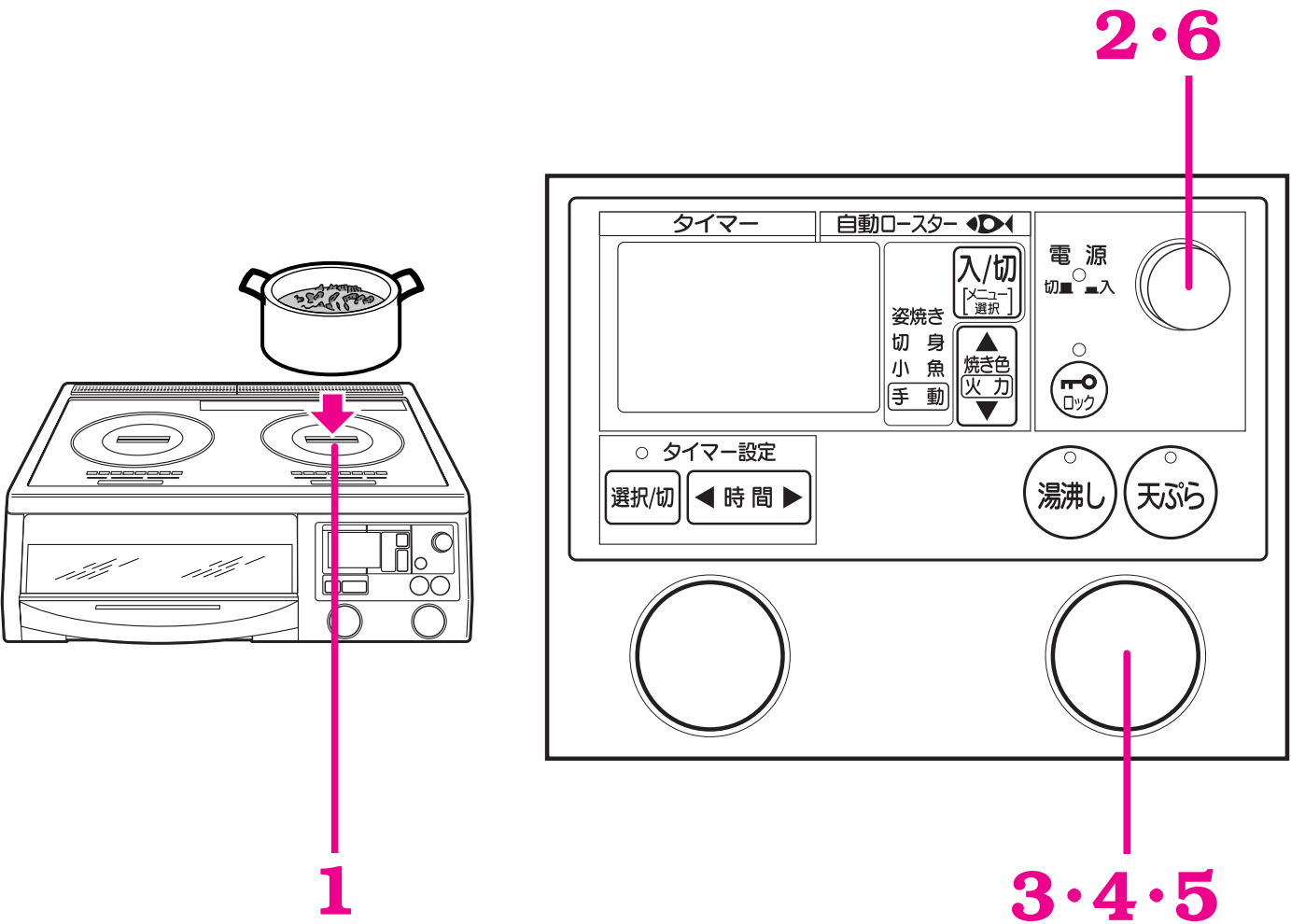
- 土なべの底がすれると、トッププレートを傷つけることがあります。土なべを使用するときは、引きずらないでください。
- 左ヒーターで調理するときは、なべなどを火力表示ランプ部の上に置かないようにしてください。また、火力表示ランプ部がかくれるような大きななべなどは、奥の方へずらしてお使いください。火力表示ランプ部の故障の原因になります。

IHで使えるなべの見わけかた

1 なべに水を入れ、右IHの上に置く

2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。

3 「右IH火力調節つまみ」を押す
▶右IH火力調節つまみが出る。

火力表示ランプが緑点灯

4 「右IH火力調節つまみ」を回す

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
トッププレートの右IHの火力表示ランプが点灯。 ●ヒーターに通電されます。	トッププレートの右IHの火力表示ランプが点滅。 ●なべ無し自動停止機能が働き、なべは加熱されません。
使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。	約1分後に火力表示ランプが緑点灯し、自動的に通電が停止します。

お願い

- 確認したら、すみやかに右IH火力調節つまみを押して通電を停止してください。そのまま放置すると使えるなべの場合は加熱されます。

5 「右IH火力調節つまみ」を押す
▶ヒーターの通電が止まる。

6 電源スイッチを「切」にする
▶電源ランプが消灯。

加熱調理をする［右IH］

1 なべに材料を入れ、右IHの中央に置く

使えるなべ➡ 12ページ

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

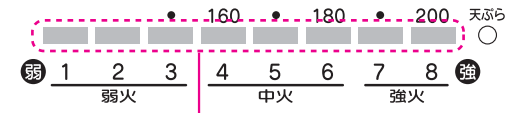
⚠警告

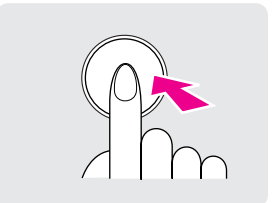
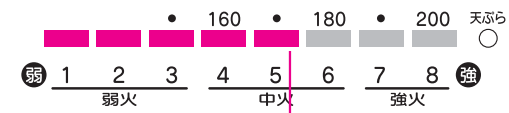
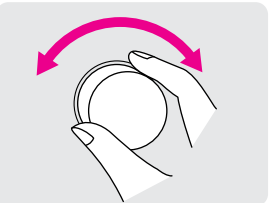
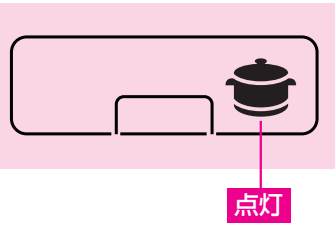
●みそ汁やだし汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは、ときどきかきまぜる。再加熱するときは、はじめにかきまぜる。
水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。
（やけど・けがの原因）

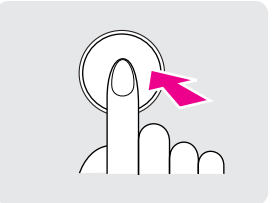
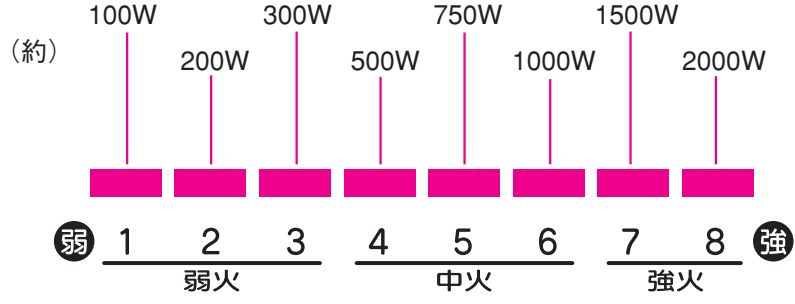
●炒め物と焼き物をするときは、
- そばを離れない
- 加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）

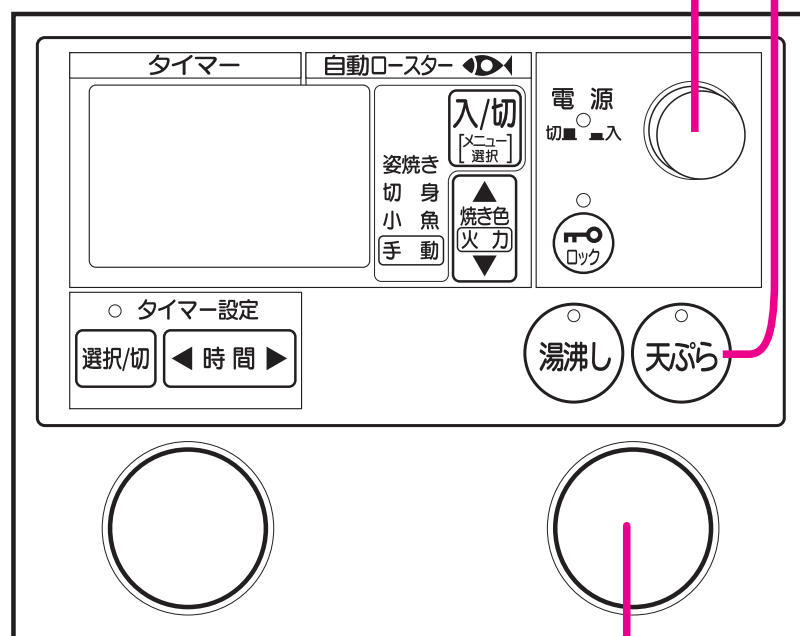
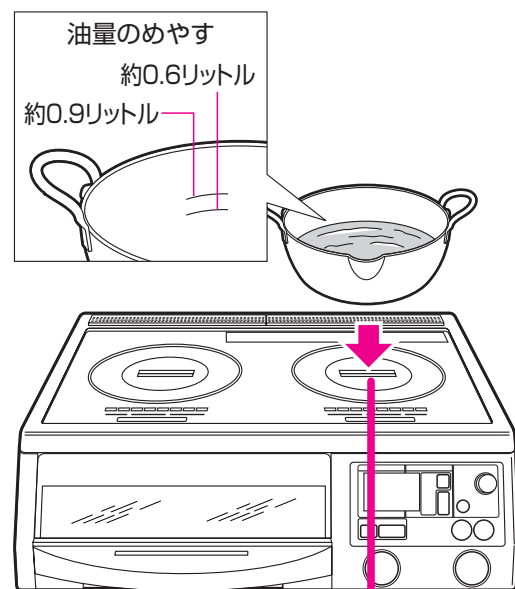
（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因）

3 「右IH火力調節つまみ」を押す

▶火力調節つまみが出る。
●火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターに通電されない。（安全のため）

右IH火力表示ランプが緑点灯

※トッププレートが熱いときは、「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

4 「右IH火力調節つまみ」を回して火力を選び調理する

火力は初め自動的に「5」（750W）に入る

5 調理が終わったら
「右IH火力調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が止まる。

6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

揚げもの調理をする [右IH]

1 付属の天ぷらなべに油を入れ、右IHの中央に置く

●油量は約0.9リットル（約800g）入れる。

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

⚠警告

- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 付属の天ぷらなべを使う
- なべ底がそったり変形しているものは使わない（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）
- 油の量は約0.6リットル（約500g）未満では調理しない
- なべは加熱部の中央に置く
- 右IHの天ぷら調理キーを使う

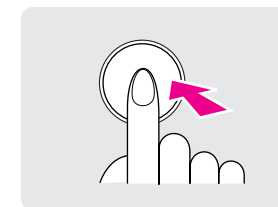
（火災の原因）

お願い

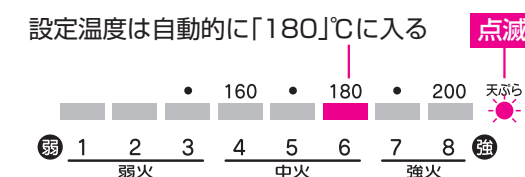
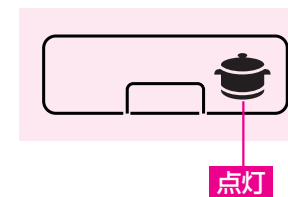
- なべ底・トッププレートに異物や汚れがついたまま使わないでください。
- 天ぷらなべに油を入れてから天ぷら調理キーを設定してください。
  （先に天ぷら調理キーを設定すると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。）

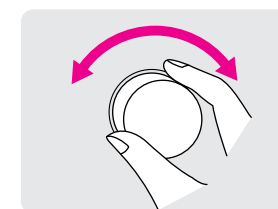
3 「右IH火力調節つまみ」を押す

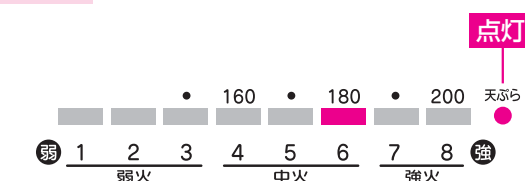
▶火力調節つまみが出る。
●火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターに通電されない。（安全のため）

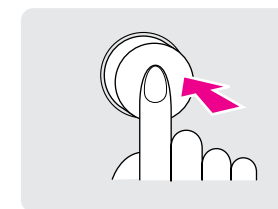
右IH火力表示ランプが緑点灯
※トッププレートが熱いときは、「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

4 を押す

▶天ぷら調理適温ランプが点滅。

設定温度は自動的に「180」℃に入る　点滅

5 「右IH火力調節つまみ」を回し、油温度を設定する

設定温度までの所要時間…………約10分
（付属の天ぷらなべで、設定油温180℃　油約0.9リットル（約800g）の場合）

ブザー（ピピピッ）が鳴ったら予熱完了
調理をする

▶天ぷら調理適温ランプが点灯。

6 調理が終わったら「右IH火力調節つまみ」を押す

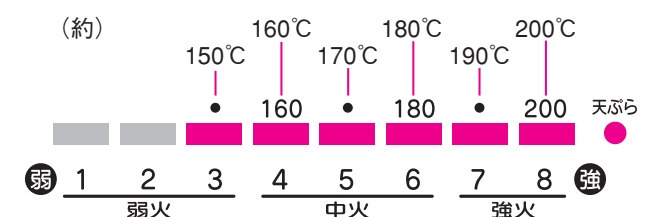
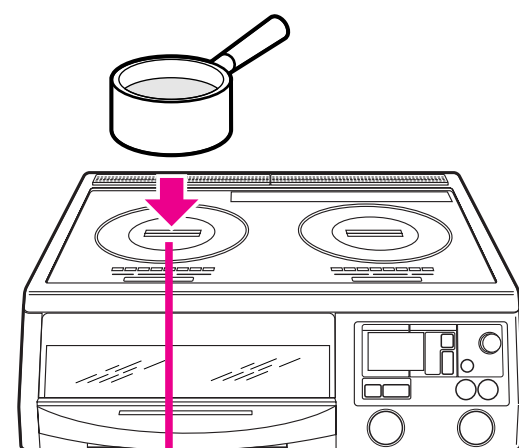
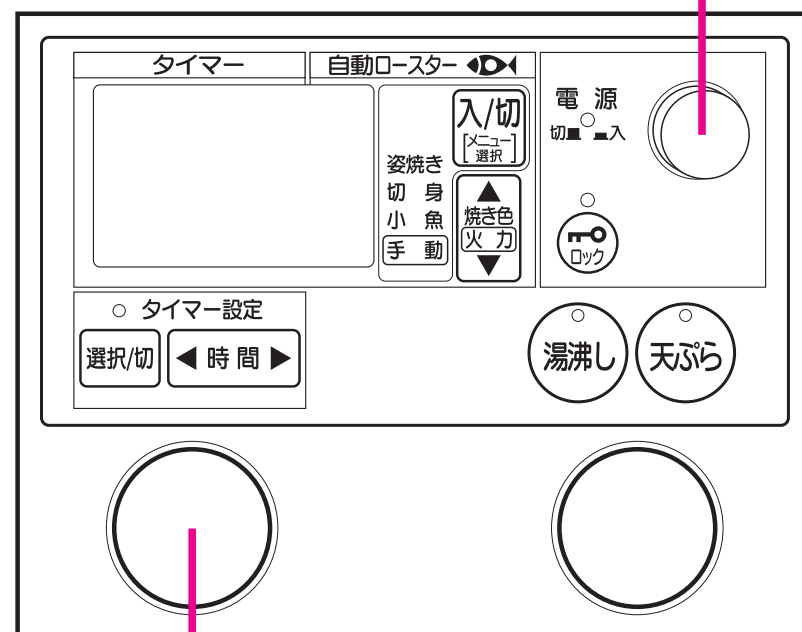
▶ヒーターの通電が止まる。

7 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

お知らせ

- 調理中に設定温度を変更すると、温度表示は移動しますが、天ぷら調理適温ランプは 点灯 したままです。
- 調理中に油を追加した時は、天ぷら調理適温ランプは 点灯 したままです。しばらくすると、設定温度の油温度になります。
- トッププレートが熱いときに揚げものをすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
- 右IHで通常の加熱調理中やその後も、天ぷら調理キーを受け付けます。

温度のめやす

（説明のためにすべて点灯しています。）

加熱調理をする［左ヒーター］

1 なべに材料を入れ、左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

⚠警告

- みそ汁やだし汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは、ときどきかきまぜる。
  再加熱するときは、はじめにかきまぜる。
  水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。（やけど・けがの原因）
- 炒め物と焼き物をするときは、
  ・そばを離れない
  ・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
  （油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因）

お願い

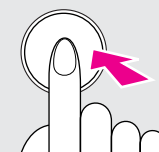
- 左ヒーターで調理するときは、なべなどを火力表示ランプ部の上に置かないようにしてください。また、火力表示ランプ部がかくれるような大きななべなどは、奥の方へずらしてお使いください。
  火力表示ランプ部の故障の原因になります。

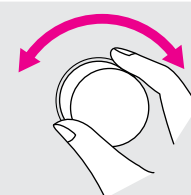
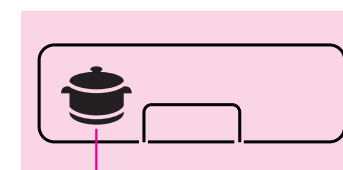
3 「左ヒーター火力調節つまみ」を押す

▶火力調節つまみが出る。

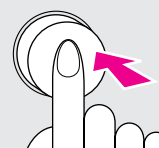
- 火力調節つまみを押しただけでは、ヒーターに通電されない。（安全のため）

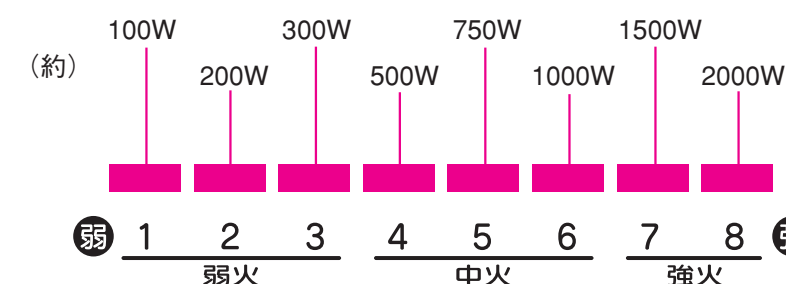
左ヒーター火力表示ランプが緑点灯

※トッププレートが熱いときは、「4」「5」が赤点灯して「高温注意」をお知らせします。

4 「左ヒーター火力調節つまみ」を回して火力を選び、調理する

火力は初め自動的に「5」（750W）に入る

5 調理が終わったら

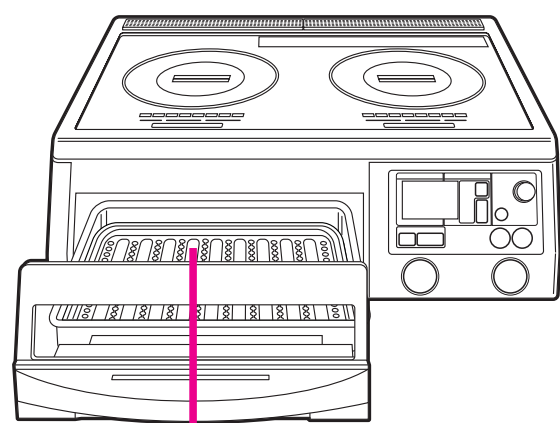
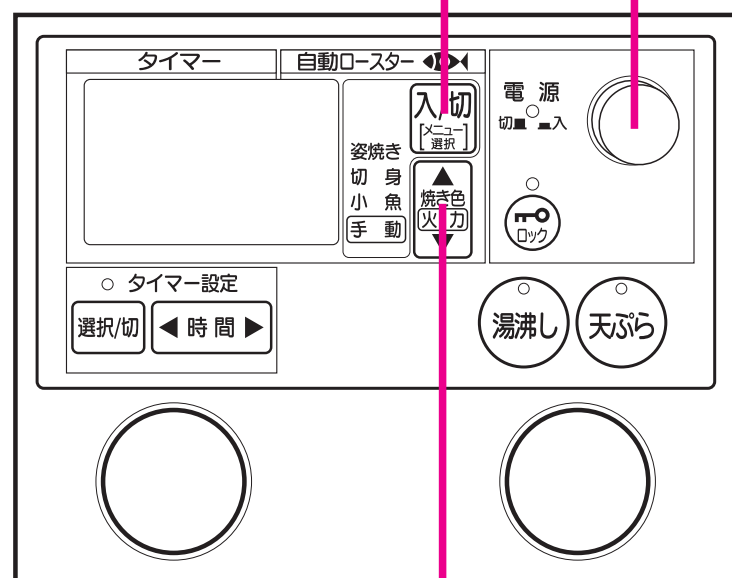
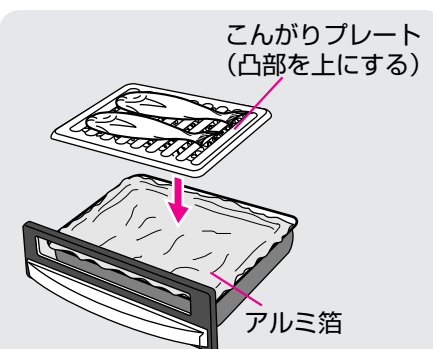
「左ヒーター火力調節つまみ」を押し込む

▶ヒーターの通電が止まる。

6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

お知らせ

- 火力が強い場合、自動的に温度コントロールするので、ヒーターが赤くなったり消えたりしますが、故障ではありません。
- 火力が弱い場合は、ヒーターが赤くなりませんので、ご使用に際してはやけどにご注意ください。

使いかた

魚を焼く 自動 [ロースター]

（焼き色調節をするとき）

- アルミ箔は必ずこんがりプレートの下に敷く。
- 水は入れない。

1 受け皿にアルミ箔を敷き、こんがりプレートをセットして魚を載せる

こんがりプレートにサラダ油をぬると、魚の皮などがくっつきにくい。

2 受け皿をロースター庫内にセットする

3 電源スイッチを「入」にする

▶電源ランプが点灯。

お願い

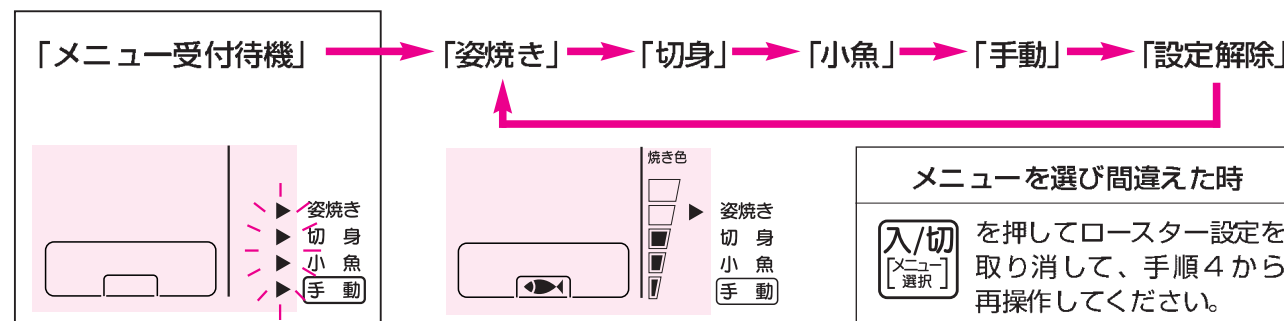
- 種類の異なる調理物は一緒に焼かないでください。
- ロースター扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。
  （調理中、排気口から煙が出ます。）
- 調理後、追い焼きをするときは、手動で焼けぐあいを見ながら焼いてください。（手動➡22ページ）

お知らせ

- 魚はこんがりプレートの中央にのせてください。両端に魚をのせると焼き色がうすくなります。
- ロースター使用中、ヒーターの熱による金属の膨張・収縮で音がすることがありますが異常ではありません。
- ロースターで調理中に左右（どちらか）のヒーターにタイマー設定をすると、表示部はタイマーの時間表示をします。ロースターの自動調理時間を表示したいときは、入/切［メニュー選択］を押してください。

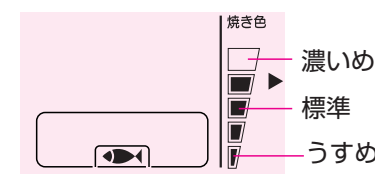
4 入/切［メニュー選択］を押してロースターメニューを選ぶ

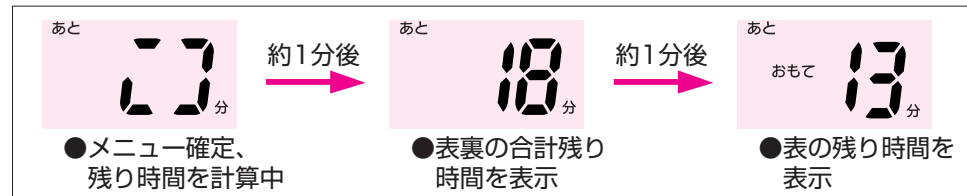
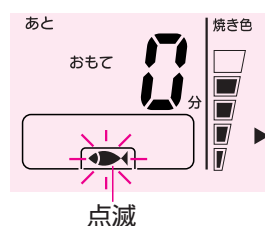
- 押すごとに▶マークが移動。
- ５秒間操作しないとそのメニューで確定。

魚の種類・大きさなどにより、メニューと焼き色を選んでください。（➡32 ページ「自動調理　ロースターメニューと魚の分類」）

メニューを選び間違えた時

入/切［メニュー選択］を押してロースター設定を取り消して、手順４から再操作してください。

焼き色調節

焼き色 火力 で焼き色を選ぶ。

- 焼き色は、ロースターメニューを選んだ後１分間受け付けます。
- 一度焼き色を選ぶと、次回からその焼き色で焼き上げます。

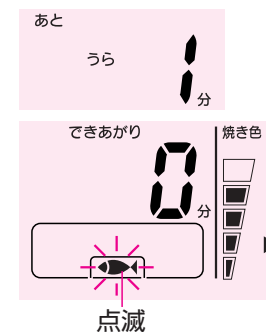
調理スタート

- メニュー確定、残り時間を計算中
- 表裏の合計残り時間を表示
- 表の残り時間を表示

表焼き終了（ピピピピピッ、…）

残り時間表示について
表・裏焼き終了前に、残り時間の修正をする場合があります。

5 魚を裏返す

- ロースター扉を引きだし、魚を裏返してロースター扉をピッと鳴るまで押して閉める。
- ロースター扉を閉めると、自動的にスタートする。

裏焼き終了
（ピピピピピッ、…）
▶通電は自動的に停止。

魚を取り出す
▶ロースター扉を開けると表示が消える。

表焼き終了のブザーが鳴っても裏返さなかった場合

- 30 秒後から 10 秒刻みでブザーが鳴ってお知らせします。（30 分間）
- 30 分以上たつと、調理は取り消しになります。その後再調理するときは「手動」で焼いてください。

※表焼き終了のブザー後、３分以内に裏返すと仕上がりが良く焼けます。

自動調理中にロースター扉を開けたとき

- 加熱は一時停止します。ロースター扉を閉めると自動的に継続します。
- 焼き色がうすくなります。
- 開け放しにしたり、ロースター扉をきちんと閉めなかったときは 30 秒後から 10 秒刻みで、ブザーが鳴ってお知らせします。

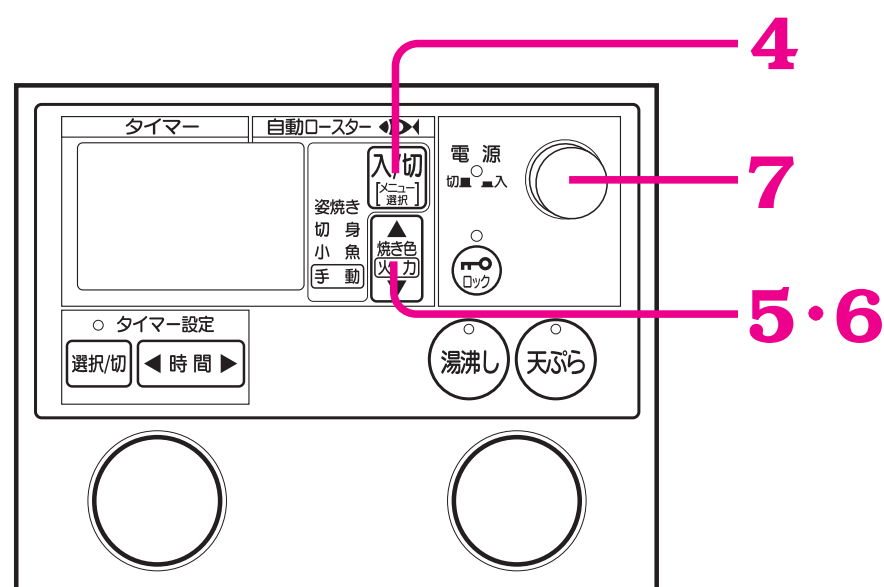
※約 30 分たつと自動的に調理は取り消しになります。

途中で自動調理をやめるとき

- を長押ししてください。

6 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

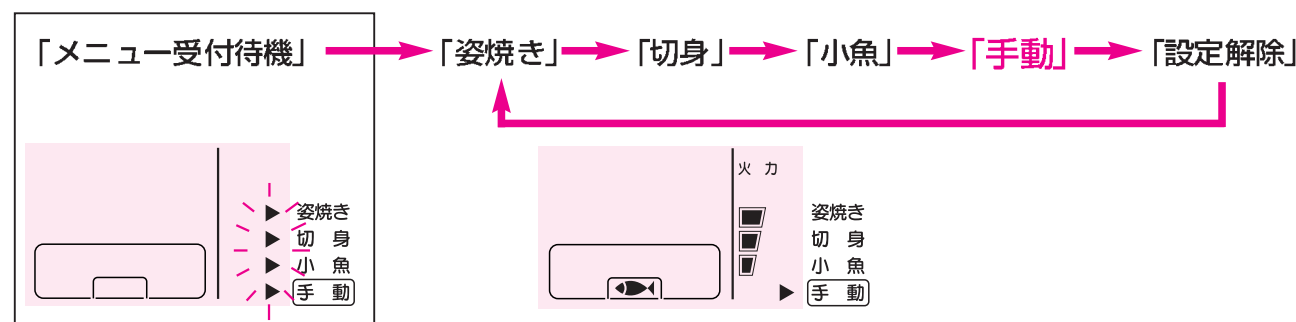
魚を焼く 手動 [ロースター]

お願い

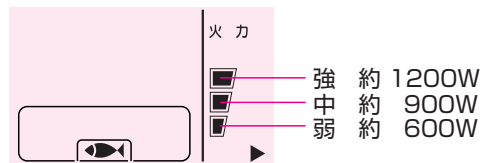
- ロースター扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。

お知らせ

- 魚はこんがりプレートの中央にのせてください。両端にのせると焼き色がうすくなります。
- ロースター使用中、ヒーターの熱による金属の膨張・収縮で音がすることがありますが異常ではありません。

1 2 3 自動と同じ➡20 ページ

4 入/切［メニュー選択］を押し「手動」を選ぶ

5 で火力を選び、調理する

調理中でも自由に火力を変更できます

表が焼けたら魚を裏返す

- ロースター扉を引き出し、魚を裏返してロースター扉を奥まで押して閉める。
- ▶ロースター扉を閉めると、自動的にスタートする。

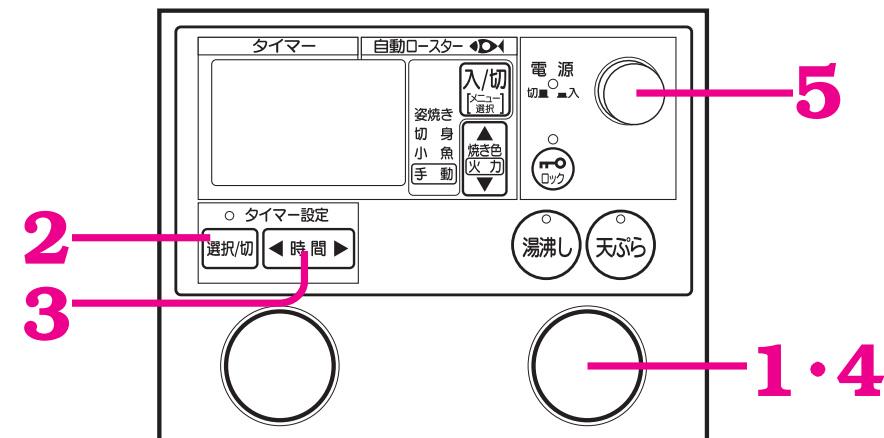
6 調理が終わったら

 を押し、魚を取り出す

7 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

タイマーを使う

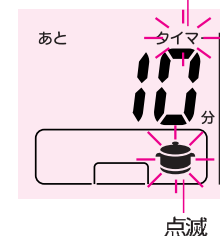
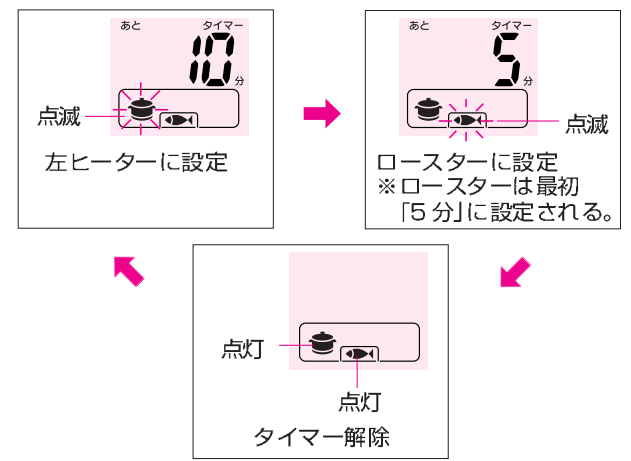
- タイマーは各ヒーターのいずれか一つに設定できます。（ロースターは「手動」のみ）
- タイマーを使うには、はじめにヒーターに通電してください。通電したヒーターにタイマーを設定することができます。
- 設定時間が経過すると、通電が自動的に止まります。
- 天ぷらと湯沸しには設定できません。

右 IH にタイマーを設定する場合で説明します。

1 右 IH に通電する

- 右 IH の通電のしかた（➡14、15ページ）

2 選択/切 を押す

- 残り時間は自動的に「あと 10分」を表示。

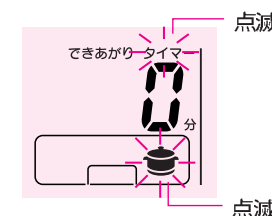
点滅
「タイマー」の文字が 3 秒後に点滅から点灯に変わり、タイマーがスタートする。

3 ◀時間▶ を押して、時間を設定する

※手順２でタイマーがスタートした後でも設定できます。

ヒーター	設定できる時間	
左ヒーター 右IH	1 時間30分 ※火力「3」以下の場合、最大 5 時間まで設定できます。	1～30 分　：1 分刻み 30分～1 時間30 分　：5 分刻み 1 時間30分～5 時間　：10分刻み
ロースター	25 分まで	1 分刻み

設定時間終了

（ピピピピピッ、……）

▶設定したヒーターの通電は自動的に止まる。

4 「右 IH 火力調節つまみ」を押す

▶表示部の表示が消える。

5 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

タイマーを使っている途中で調理を終了するとき

- 設定中のヒーターの調節つまみを押し込んで通電を止めてください。

ロースターの場合は 入/切［メニュー選択］ を押してください。
タイマーも取り消しになります。

タイマーを取り消すとき

- 選択/切 を押してください。

お知らせ

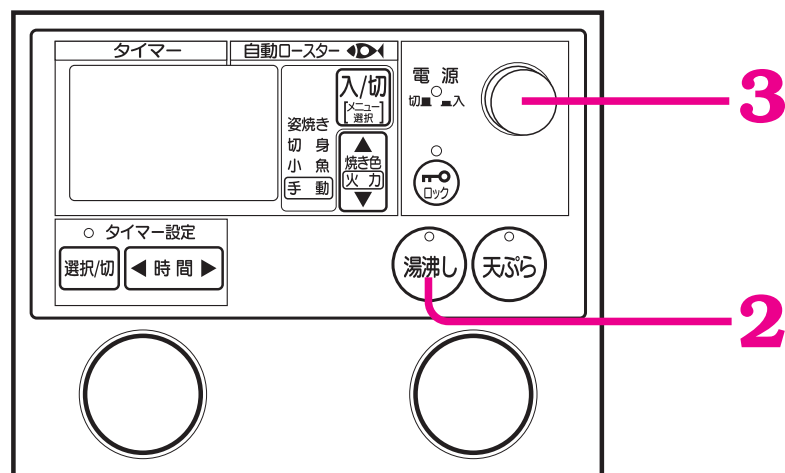
- 左右（どちらか）のヒーターにタイマーを設定中に、ロースター自動調理を設定すると、表示部はロースター自動調理の時間表示をします。タイマー時間を表示したいときは、選択/切 を押してください。

使いかた

湯沸し機能 [右IH]

沸騰させながらカルキをとばして、その後火力を落として保温します。しばらくすると自動的に通電を停止します。

準備

●底の平らなやかんに１リットル～２リットルの水を入れてセットします。
※２リットル以上の水を入れると沸騰前に終了します。安全のため最長15分で通電が切れるためです。

1 右IHに通電する

●右IHの通電のしかた（➡14、15ページ）

2 湯沸し を押す

▶火力は自動的に「8」（2000W）に入る。

沸騰後（ピピピッ）

▶火力は自動的に「6」（1000W）に下がる。

カルキをとばしながら保温します。

終了（ピピピッ）

▶自動的に通電が停止。

3 電源スイッチを「切」にする

▶電源ランプが消灯。

お 願 い

●沸騰するまではふたの開け・閉めや、水や具の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かなくなります。

●途中で湯沸し機能を取り消すときは、火力調節つまみを押し込むか、 を押してください。

お知らせ

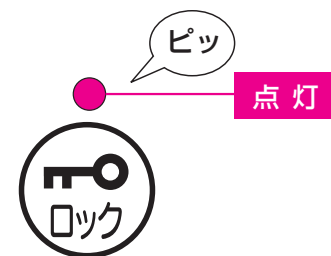
●なべの材質・厚みや水温・水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、ふきこぼれることがあります。
●下記の場合、温度センサーが正しく働かず湯沸し機能が働きません。
・揚げもの調理後などトッププレートが熱い場合。（通常の加熱調理の操作で沸してください。）
・底がそったなべなどを使った場合。（底が平らなものを使ってください。）
・トッププレートのヒーター部やなべ底に水や異物が付着している場合。（ふきとってからご使用ください。）

安全（ロック）機能

チャイルドロック

チャイルドロックを設定すると、すべてのヒーターが使用できなくなります。

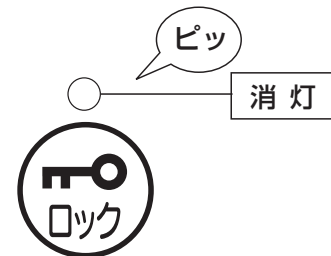
設定する

1 電源スイッチを「入」にする

2 ロック を３秒間押す

設定完了

解除する

1 電源スイッチを「入」にする

2 ロック を３秒間押す

解除完了

お知らせ

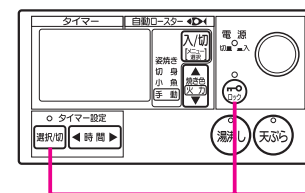
●ヒーター使用中は、「チャイルドロックキー」を受け付けません。ヒーターの通電を切ってから、設定をしてください。
●チャイルドロックは、電源スイッチを切っても（また電源プラグを抜いても）記憶しています。

ラジエントヒーターロック

ラジエントヒーターのみ使用できなくなります。

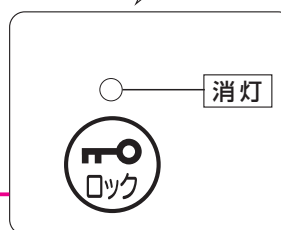
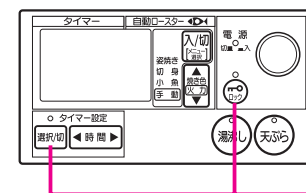
設定する

1 電源スイッチを「入」にする

2 選択/切 と ロック を同時に３秒間押す

設定完了

解除する

1 電源スイッチを「入」にする

2 選択/切 と ロック を同時に３秒間押す

解除完了

お知らせ

●ヒーター使用中は、「ラジエントヒーターロック」を受け付けません。ヒーターの通電を切ってから、設定してください。
●ラジエントヒーターロックは、電源スイッチを切っても（また電源プラグを抜いても）記憶しています。

お手入れ

お手入れは、

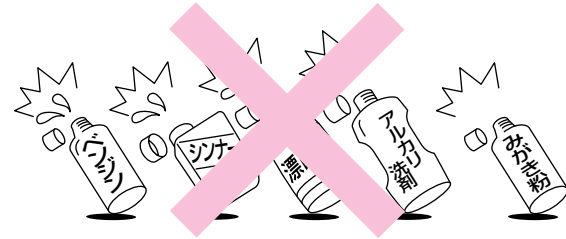
- 電源スイッチを「切」にして、冷えてから行う。
- ご使用のたびに行う。

※汚れたまま使うと、こびりついてとれにくくなります。

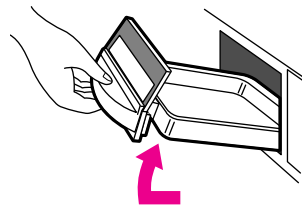
- 薄めた台所用洗剤（中性）を使う。

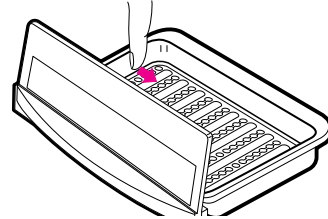
※ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ性洗剤は使わない。
塗装面などのいたみの原因になります。

- ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面を傷つけるので使わない。

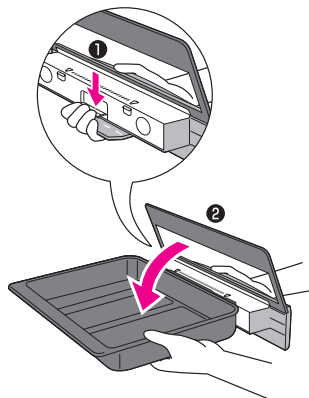
※トップブレート（ガラス部分）のこびりついた汚れには、クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を使ってください。
クレンザーは、研磨剤が30 %以上含まれているものは使わない。（トッププレートの印刷が落ちる原因になります。）

ロースター部品の着脱のしかた

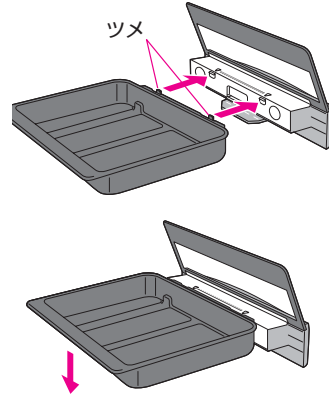
受け皿の取り出しかた

- 受け皿を引き出して、取っ手を持ち上げるようにして出す。
- 取り付けは逆の手順で行う。

こんがりプレートの取り出しかた

- 冷めてからこんがりプレートを端によせ、取り出す。

ドアガラス部

取りはずしかた

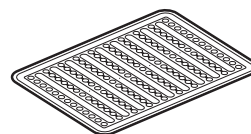
❶受け皿の下側に手を回し、ロースター扉のツメを押さえる。
❷ロースター扉を受け皿側（矢印方向）に倒すようにすると、受け皿の2カ所のツメがはずれる。

取り付けかた

❶受け皿のツメ（2カ所）をロースター扉に差し込む。
❷ロースター受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす。

こんがりプレートについて

お願い

- こんがりプレートは熱いうちに水につけない。（変形の原因）
- こんがりプレートに強い力を加えない。（変形の原因）

お知らせ

- ご使用にともない色ムラがでますが、衛生面には問題ありません。
- こんがりプレートは消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。

品　　番：M26533349P
品　　名：こんがりプレート
希望小売価格：2,200円

付属の天ぷらなべについて

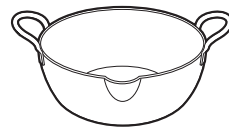
お願い

- 薄めた台所用洗剤（中性）で洗う。
- なべ底・外側の汚れも取り除く。

（汚れがこびりついたまま使うと、油温度調節機能が正しく働きません。）

お知らせ

- なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。お買上げの販売店でお買い求めください。

※お買い求めいただく場合、なべの直径は22cmになります。

品　　番：CS-100667（直径22cm）
品　　名：天ぷらなべ
希望小売価格：3,000円

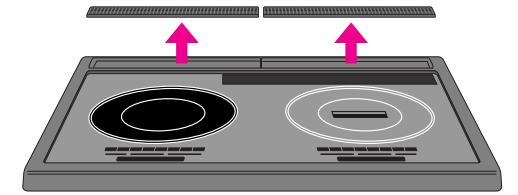
価格は2002年8月現在。変更する場合もあります。

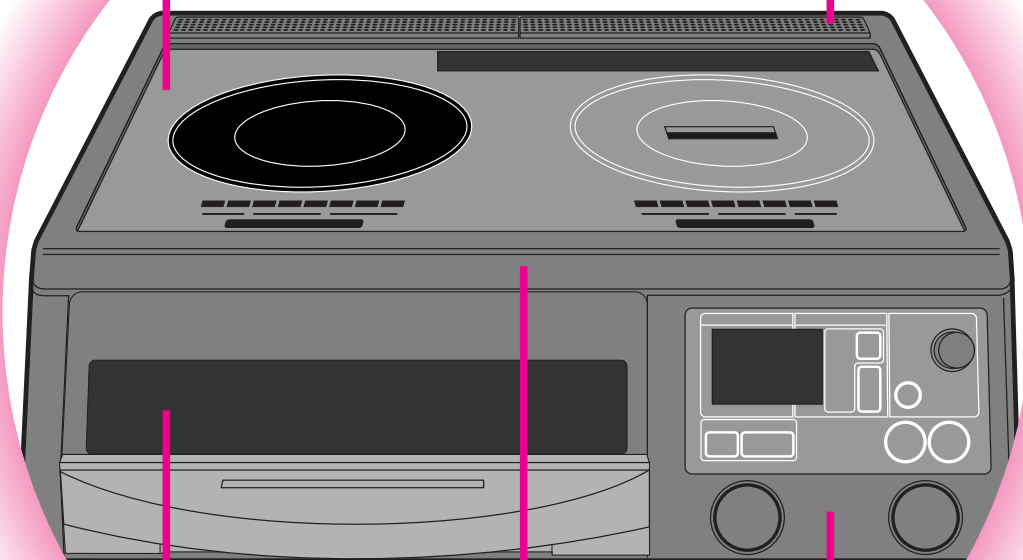
トッププレート

- かたくしぼったふきんでふく。
- 油汚れには、台所用洗剤（中性）の溶液をしみこませ、しぼったふきんでふく。
（洗剤溶液を使ったあとは必ずかたくしぼったふきんで水ぶきする。）
- こびりついた汚れには、クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量付けて、こすりとる。
（アルミ箔やラップをまるめてこすると、汚れが取れやすくなります。）

排気カバー

本体からはずし、水洗いする。

お願い

排気口にものを入れないようにしてください。

※排気口にものを落とした場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

ロースター

（部品の着脱のしかた➡26ページ）

ロースター扉、受け皿、こんがりプレートは、庫内から取りはずして分解してスポンジで洗う。

庫内に付着した油類は台所用洗剤でふきとる。

操作部

やわらかい乾いた布でふく。

外枠

かたくしぼったふきんでふく。

お料理ノート

■加熱調理の火力調節のめやす

※右 IH の火力のめやすです。

調理	火力表示								火力調節のポイント
位置	1	2	3	4	5	6	7	8	沸騰やフライパン等を熱する火力／調理する火力
火力	100W	200W	300W	500W	750W	1000W	1500W	2000W	
炒める 牛肉とアスパラガスの中華風炒め									フライパン等を火力「8」で熱する。火力「6」～「8」で炒める。
焼く お好み焼き									フライパン等を火力「8」で熱する。焼き色を見ながら火力調節する。
茹でる スパゲティー									火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。（ふきこぼれないようにする）
蒸す 茶わん蒸し									火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。※蒸すときは火力を「5」にする。
煮る 黒豆									火力「8」で沸騰したら、火力を弱める。

- 材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。様子を見て火力を調節してください。
- なべ、フライパンの種類によっては、底面が熱で変形するときがあります。

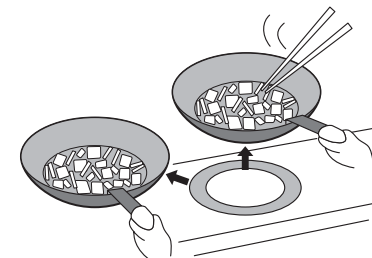
■揚げもの調理の温度調節のめやす

※付属の天ぷらなべで油約 0.9 リットル（約 800g）を加熱したときのめやす温度です。

	● 160 ● 180 ● 200						調理のポイント
	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	
揚げる 野　菜		素揚げ			天ぷら		●お好みにより温度を高めに設定する。※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。
魚介類					天ぷら		
フライ							
冷凍食品							●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理	1度目		2度目				●ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど。

炒めもの

IHでのコツ

- ■IH はフライパンの底の部分しか熱くなりません。均等に炒めるには、一度に多くの量を作らないで、数回に分けて作る。
- ■フライパンは動かさずに、菜ばしやおたまなどで材料をかき混ぜて炒める。（焦げ付きそうなときは、フライパン等をIHから離して火加減を調節する。）

炒めもの調理のコツ

- ■フライパン等をよく熱して、多めの油を入れてなじませる。油を1度きり、再び適量の油をひく。
- ■炒めるときは、フライパン等に余裕を持たせた量で調理する。（材料がよく動き、焦げ付きにくく、調味料もまんべんなくからむ。）

牛肉とアスパラガスの中華風炒め

材料（4人分）

- 牛肉……200g
- (A) しょうゆ……大さじ 1/2
- (A) みりん……大さじ 1/2
- アスパラガス（4～5cm に切る）……260g
- (B) しょうゆ……大さじ3
- (B) 酒……大さじ2
- (B) 砂糖……大さじ1
- かたくり粉……適宜
- 水……2/3 カップ
- 油……大さじ2
- かたくり粉（水とき用）……小さじ1
- ごま油……小さじ1

◆作りかた

1 牛肉に下味をつける
- 牛肉は 5mm 幅の細切りにして、(A)で下味をつけてかたくり粉をまぶす。

2 材料を炒める
- 火力「7」で熱したフライパンに油をひいて、火力「6」～「8」にしてアスパラガスを炒め、1の牛肉を加えてさらに炒める。
- (B)を入れて、さらに水ときかたくり粉を入れてまぜ合わせ、とろみがついたらごま油をふる。

焼きもの

IHでのコツ

- ■IH は火力が強いのでガスコンロの感覚で焼くと焦げ付く。最初は火力を一段落として調節する。

お好み焼き

材料（4人分）

- (A) 卵……2コ
- (A) 薄力粉……150g
- (A) だし汁……1/2 カップ
- 塩……少々
- こしょう……少々
- キャベツ（せんぎりにする）……170g
- (B) 豚小間切り肉……80g
- (B) たこ（小さく切る）……80g
- (B) むきえび（背わたを取る）……60g
- (C) ウスターソース……適宜
- (C) 青のり……適宜
- (C) 紅しょうが……適宜
- (C) かつおぶし……適宜
- サラダ油……適宜

◆作りかた

1 生地を作る
- ボールに(A)を入れてダマにならないようにかきまぜ、塩、こしょうする。

2 生地を焼く
- 火力「8」で熱したフライパンに油をひいて、(B)を軽く焼いて取り出しキャベツといっしょに生地にまぜる。
- 火力「8」で熱したフライパンに生地をいれ、火力「6」～「7」で両面を焼き中まで火を通す。
- (C)をお好みでかける。

蒸しもの

蒸しもの調理のコツ

■蒸すときはたっぷりの湯を沸かす。(蒸し器の中が高温に保たれる。)
■湯の量が減ってきたらお湯を足す。(湯の温度が下がらず蒸気が途絶えない。)
■茶わん蒸しなどの卵料理は、すが入らないよう一度お湯が沸いたら火力を落として蒸す。
■蒸し時間がわかっているときは、タイマーを使うと便利。

茶わん蒸し

材料（4人分）

(A)
- だし汁 ……………… $1\frac{3}{4}$カップ
- 薄口しょうゆ・みりん ……………… 各小さじ1
- 塩 ……………… 小さじ1/2

卵 ……………… 2個

(B)
- 鳥肉(1口大に切り、しょうゆ(適量)をかける) …80g
- 小えび(尾を残して殻をむき、背わたを取る) …4尾
- ぎんなん（缶詰） ……………… 8粒
- 生しいたけ（4等分） ……………… 1枚
- かまぼこ（3mm厚さ） ……………… 4切

みつば ……………… 適量

◆作りかた

1 卵液をつくる
- なべに(A)を入れて火力「4」で煮立てて冷まし、卵を混ぜてこす。

2 器に材料を入れて蒸す
- 器に(B)を入れて、**1**の卵液を注ぎ入れ浮いた泡をすくい取る。
- 蒸し器に水を入れ火力「8」で沸騰させる。沸騰したら火力「5」に落として器を並べ、ふきんをかぶせる。
- 蒸し器のふたを少しずらしてのせ、約20分蒸す。蒸し上がったらみつばをのせ、器のふたをする。

煮もの

煮物調理のコツ

■魚を煮るときは、汁を煮立たせてから煮ると表面が固まってうまみを逃がさず、生臭さも汁にでない。
■肉の煮込み料理の場合弱火でじっくり煮ると固い肉が柔らかくなる。しかし柔らかい肉はかえって固くなるので煮込みには向かない。
■味を含ませコトコト煮る場合は、右IHの火力「1」～「2」で、タイマーをめやすに使うと焦げつきや消し忘れがなく調理できる。
■カレー・ポタージュなどトロッとした煮込み調理の時は、火力「1」～「2」で煮込み、途中材料を数回かき混ぜる。
※温めなおすときも弱火でかき混ぜながら行ってください。

黒豆

材料（4人分）

黒豆 ……………… 1カップ

(A)
- 砂糖 ……………… 160g
- 塩 ……………… 小さじ1
- しょうゆ ……………… 大さじ2強

重曹 ……………… 小さじ1/3弱
水 ……………… 4カップ

◆作りかた

1 下準備をする
- 黒豆を洗って重曹を加えて一晩つける。

2 豆を煮る
- なべに**1**の豆を入れ、火力「8」で沸騰させる。沸騰したら火力を「6」～「7」に弱めてアクを取る。
- 落としぶたをして火力「2」～「3」で約2時間煮る。
- (A)を加えてさらに30～40分煮る。
- 指でつまんで軽くつぶれるようなら出来上がり。そのまま一昼夜置く。

※煮汁が少ないようなら、途中でお湯を加える。
(豆が空気にふれるとしわができてしまう)

揚げもの調理

- 右IHで天ぷら調理キーを使ってください。
- 油の量は約0.9リットル（約800g）がめやすです。
- 詳しくは16、17ページをご覧ください。

揚げもの調理のコツ

■新しい油を使う。
■油の温度は材料に合わせて決める。
■1回に揚げる量は、控えめにする。(油の表面積の1/2程度がめやす)
■出来上がりのめやすは、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。
- 特にしいたけやピーマンなど！
（水分が残っていると油がはねることがあります。）

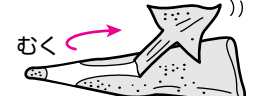
いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。
- 長時間揚げると破裂！
（特にけんさきいかや、するめいかなどは注意）
- なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認を！

衣や生地づくりは
- 天ぷら衣は固すぎないように！
- 水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて！
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

いか
皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる

天ぷら

材料（4人分）

えび ……………… 8尾
ししとう ……………… 8本
その他にんじん、れんこんなどお好みの材料
油（付属の天ぷらなべ使用）……約0.9リットル(約800g)

(A)
- 小麦粉（薄力粉） ……………… $2\frac{1}{2}$カップ
- カップ冷水 ……………… 1カップ強
- 卵 ……………… 2個

◆作りかた

1 下準備をする
- えびはからと背わたをとり、腹側に切れ目を入れる。
- ししとうは穴をあける。
- (A)をあわせて衣を作る。

2 揚げる
- 天ぷらなべに油を入れ、右IHにのせ天ぷら調理キーを押し「180」℃で加熱する。
- (A)の衣をつけて揚げる。

お料理ノート

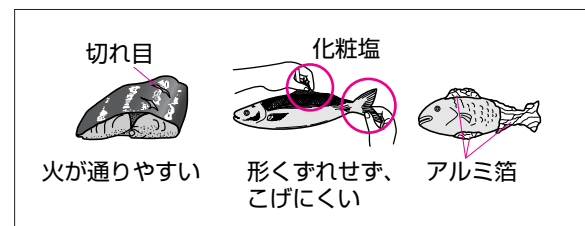
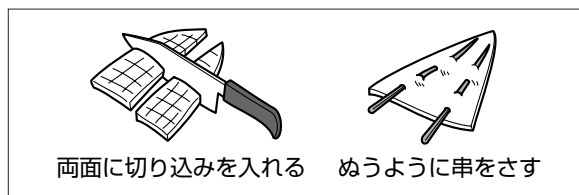
魚を焼くときのコツ

■塩焼きは魚に塩をふり、約20～30分おいてから焼く。（塩が多めにふってあると、焼き色が多少濃くなる。）
■皮のついている切り身やひものは皮（おもて）を上にして先に焼く。
■厚みのあるものは、厚さ4cm以下にする。受け皿からはみ出るものは半分に切る。
■焼くと反り返るものは切れ目を入れたり、串を通してヒーターに触れないようにする。

■冷凍したものはあらかじめ解凍してから焼く。
■見ばえよく焼くには、

- 表になる面に切れ目をいれ先に焼く。
- 尾・ヒレに塩をまぶす（化粧塩）。または、魚の細い部分にアルミ箔を巻いておく。

両面に切り込みを入れる　ぬうように串をさす

火が通りやすい　形くずれせず、こげにくい　アルミ箔

■自動調理　ロースターメニューと魚の分類

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）により、焼けぐあいが変わります。

		魚の種類	焼き時間の例　※焼き色調節「標準」の時	
姿焼	丸焼き ※厚みのあるものは厚さを4cm以下にする。	さんま、ほっけ、あじ	調理例	時間
			さんま　4尾（約560g）	約18分
			あじの塩焼き　3尾（約360g）	約19分

		魚の種類	焼き時間の例　※焼き色調節「標準」の時	
切身	切身、開き、干物 ※厚みのあるものは厚さを4cm以下にする。	さけ、さば、ぶりの切り身 あじ・さんまの開き かれいの一夜干し	調理例	時間
			さけの切身　2切（約120g）	約10分
			あじの開き　2枚（約260 g）	約11分

		魚の種類	焼き時間の例　※焼き色調節「標準」の時	
小魚	小魚 小魚の干物	ししゃも、めざし	調理例	時間
			ししゃも　5尾（約100g）	約10分

※みそづけ、かすづけやつけ焼きは焦げやすいので、「手動」で焼け具合を確かめながら焼いてください。

焼き色について

焼き色が付きやすいもの

- 油ののりがよい魚
- 塩焼き・一塩物は、塩分濃度が高いものほど付きやすい。

焼き色が付きにくいもの

- 水分の多い魚
- 皮が銀色っぽく光沢のあるものは、熱を反射しやすいので、付きにくい。
- 厚みのある魚は裏面に焼き色が付きにくい。

小さめの魚を焼くとき

- 尾などの薄い部分が焦げやすい。

1尾（枚・切れ）など少量を焼くとき

- 焦げやすくなるので、焼き色調節で「うすめ」に設定して焼いてください。
（焼き色調節➡21ページ）

付属品　焼きあみの使いかた

付属品の焼きあみは、左ヒーター（ラジエントヒーター）との組み合わせで、IHではできない「あぶる」といった遠火感覚の調理の時に使います。
平らなトッププレートの上での使用は安定感があり、焼きあみの下に落ちてこびりついた汚れもお手入れしやすいのが特長です。
調理中も目が届き、こまめに焼き具合を確認できますので、いろいろな場面でご活用ください。

調　理　例

●おもち

焼きあみをセットしておもちをのせる

火　力	「6」～「7」
焼き時間	表裏各3～4分

●乾きもの等

焼きあみをセットして乾きものをのせる

火　力	「6」～「7」
焼き時間	様子を見ながらあぶる

●焼きおにぎり

おにぎりを素焼きしてからしょうゆをぬる。（くずれにくくなる）

火　力	「6」～「7」
焼き時間	表裏各4～5分

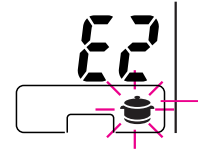
●トースト

焼きあみをセットして食パンをのせる

火　力	「6」～「7」
焼き時間	様子を見ながらあぶる

お知らせ

●焼きあみの上にアルミ箔を敷いてその上で調理すると、アルミ箔が熱を反射させてしまうので、火力不足になり調理に時間がかかります。
●汁やタレがたれるものを焼くと、トッププレートを著しく汚します。
特にしょうゆ、砂糖が含まれているものは黒くこげつきますので、ご注意ください。

⚠注意

調理中・調理後は焼きあみが熱くなっているので注意する

高温のためにやけどの原因

修理を依頼する前に

修理などを依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

症　状	調べるところ	処　置
ヒーターが入らない	電源スイッチ、またはブレーカーが「入」になっていますか。	電源スイッチ、またはブレーカーを「入」にする。
	ヒーター調節つまみが出たままの状態で電源を「入」にした場合、そのまま調節つまみを回しても通電しません。	調節つまみを１度押し込んでから再度電源を「入」にして火力設定をする。 ➡11 ページ「お知らせ」
	チャイルドロックまたはラジエントヒーターロックを設定していませんか。	チャイルドロックまたはラジエントヒーターロックを解除する。 ➡25 ページ
右 IH になべをのせて調節つまみを押してから回しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていませんか。	使えるなべをトッププレートに正しく置く。➡ 12ページ
	底が球状のなべや底に脚がついたなべではありませんか。	
	なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。	
ブザーが鳴り、表示部に「U1」または「U2」または「U3」の表示が出た	内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き本体が冷えてから使う。
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	なべの種類によっては音が発生する場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください。 （なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。）
使用中や電源スイッチを切ったあとも運転音がする	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。 電源スイッチを切っても最大５分間ファンが回ります。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がると自動的に停止します。
IH を使用中、なべをトッププレートからはずしておいたら通電が停止した	なべをトッププレートからはずしますと、約１分後に自動的に通電が止まります。 ➡2ページ	異常ではありません。 再度、通電してください。
使用中、ブザーが鳴り、通電が停止した	切り忘れ防止自動停止機能が働きました。➡2 ページ 最終操作後、約45 分で通電が停止します。 ※火力を変更したときは、それから 45 分で通電が停止します。 ※ロースターは加熱がスタートしてから約 20 分で通電が停止します。	異常ではありません。 再度、通電してください。

症　状	調べるところ	処　置
右 IH の火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	すべてのヒーターを同時に使用してませんか。すべてのヒーターを同時に使用した場合、消費電力が 4000 Wを超えないように右 IHの火力を自動的に調整します。	他のヒーターを使わない。 右IH を高火力で使いたいときは ➡11 ページ
ブザーが鳴り、 表示部に「E ○」の表示と、ヒーター表示が点滅した （例） E2 ヒーター動作表示点滅	本体内部に異常が起きていることが考えられます。	表示が点滅しているヒーターの火力調節つまみを押し込み、電源スイッチを切り、本体が冷えるまで（約 30 分）お待ちください。以上の処置でも直らないときは使用を中止し、必ず電源スイッチと専用ブレーカーを切ってお買上げの販売店にご連絡ください。
ロースター使用中、音がする	ヒーターの熱による金属の膨張・収縮で音がするときがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。

以上をお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。
故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1.品名　IH クッキングヒーター（据置タイプ）
2.形名　CS-H2202C または CS-H2202C-S
3.お買上げ日　　　年　　　月　　　日
4.故障の状況（できるだけ具体的に）
5.ご住所（付近の目印なども）
6.お名前・電話番号・訪問希望日

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■オール電化延長保証制度

有料にて保証期間を延長する制度もございます。（ご加入期間は製品の購入日から３ヶ月以内とさせていただきます）資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル 0120-867-789 三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合せください。（受付時間：平日午前９時～午後５時30分、年末年始および所定の休業日を除く）

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打ち切り後、８年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」（別紙一覧表）にご相談ください。
- 所在地、電話番号などは変更になることがありますのでご了承ください。

■修理を依頼されるときは

「修理を依頼する前に」（34、35ページ）にしたがってお調べください。なお不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

修理に際しては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は、

技術料＋部品代（＋出張料金）などで構成されています。

◎産廃処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

仕　様

項目		仕様	
電源		単相200V（50-60Hz共用）	
消費電力		4000W	
	右ヒーター	IH	2000W
	左ヒーター	ラジエントヒーター	2000W
	ロースター	シーズヒーター	1200W
大きさ	外形寸法	幅594×奥行484（ロースター取っ手含まない）×高さ182（㎜）	
	ロースター内寸	幅333×奥行242.5×高さ84（㎜）	
質量（重さ）		約17kg	
電源コード		2.0㎟　3芯　キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		２極　接地極付　250V　20A	

愛情点検

長年ご使用の場合は点検をぜひ！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合により部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	ご使用中止
●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●トッププレートにヒビが発生した。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728－1

ZT790Z636H01F